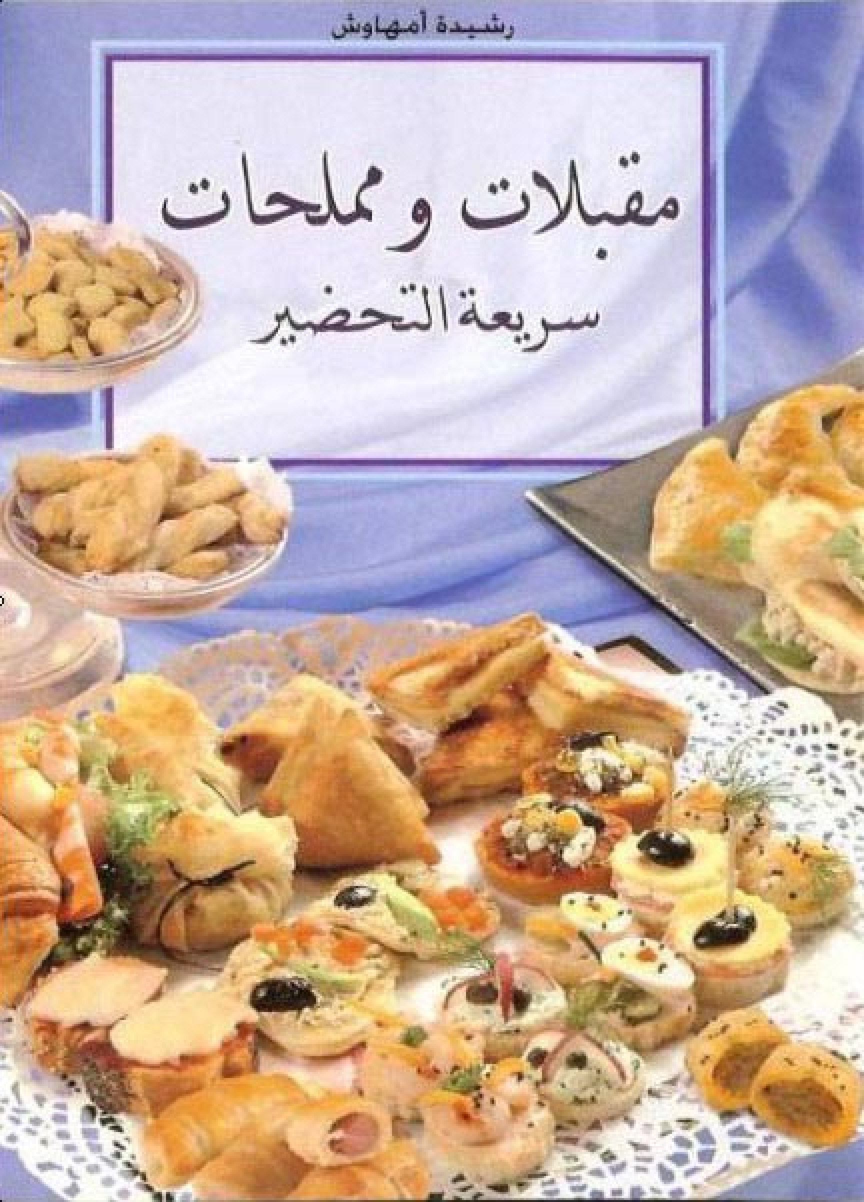

رشيدة أمهاوش
مقبلات و مملحات
سريعة التحضير



مقبلات بالقمرون
Canapés aux crevettes

المقادير :

- 250 غ من القمرون المنقى
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من المايونيز
- ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم الحلوة (Ketchup)
- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)

للتزيين :

- الحبة السوداء
- قشرة الحامض المرقد
- أوراق البقدونس
- ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم الحلوة (Ketchup)

طريقة التحضير :



1 يطهى القمرون مع ملعقة صغيرة من الزبدة في مقلاة فوق نار هادئة لمدة 7 دقائق .



2 تقطع قطع الخبز إلى دوائر بطابع الحلوى .

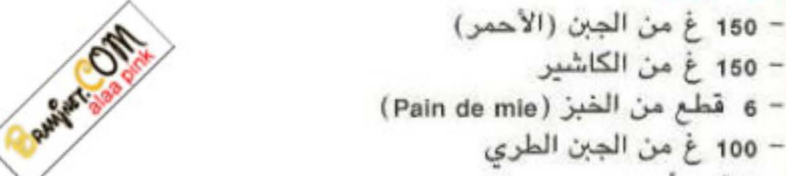
3 نخلط المايونيز و صلصة الطماطم الحلوة جيدا و ندهن بهذا الخليط دوائر الخبز . نضع فوق كل دائرة ثلاث حبات من القمرون. نزين بالحبة السوداء، قطع الحامض المرقد، أوراق البقدونس و قطرات من صلصة الطماطم الحلوة .





مقبلات بالجبن
Canapés aux deux fromages

المقادير :



- 150 غ من الجبن (الأحمر)
- 150 غ من الكاشير
- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- 100 غ من الجبن الطري
- زيتون أسود



طريقة التحضير :



1 يقطع الجبن الأحمر و الكاشير إلى شرائح رقيقة، بعد ذلك تقطع بطابع الحلوى على شكل دوائر .



2 و بنفس الطابع يقطع الخبز على نفس شكل الجبن الأحمر و الكاشير.



3 تدهن كل قطعة خبز بالجبن الطري، نضع فوقها دائرة من الكاشير، تدهن بقليل من الجبن الطري، نضع فوقه دائرة من الجبن الأحمر ثم نزين بقطع الزيتون الأسود و نثبت المقبلات بالعيدان الخشبية .


alaa pink

مقبلات بالفجل و الكبار
Canapés aux radis et câpres

المقادير :

- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- 100 غ من الجبن الطري
- 4 أوراق من الثوم القصبي (Ciboulette)
- 4 حبات من الفجل
- ملعقة كبيرة من الكبّار

للتزيين :
- أوراق النافع (Feuilles d'aneth) أو البقدونس

طريقة التحضير :



1 نقطع الخبز بطابع الحلوى على الشكل المرغوب فيه . نضع الجبن في إناء ثم نضيف عليه الثوم القصبي بعد تقطيعه بالمقص. يغسل الفجل جيدا و يقطع إلى دوائر. بدورها تقطع كل دائرة إلى نصفين . يُحتفظ بالنصف الأول كما هو و يقطع الثاني إلى نصفين .



2 تدهن قطع الخبز بخليط الجبن و الثوم القصبي. تصفف فوقها قطع الفجل .



3 تزين بحبيبات الكبّار و أوراق النافع.


.COM
alaa pink

مقبلات بالطون
Canapés aux Thon

المقادير :

- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- علبة صغيرة من سمك الطون بالزيت
- بيضتان مسلوقتان
- ملعقة كبيرة من المايونيز
- ملعقة كبيرة من الجزر المحكوك
- ملعقة كبيرة من الحبة السوداء

للتزيين :

- أوراق النافع (Feuilles d'aneth) أو البقدونس

طريقة التحضير :



1 يقطع الخبز بطابع الحلوى على شكل دوائر أو على شكل آخر .



2 نخلط جيدا سمك الطون بزيته مع أصفري البيض المسلوق .
بعد ذلك نضيف أبيض البيض المحكوك و نحرك قليلا .



3 نُدهن قطع الخبز بالمايونيز و نضع خليط الطون . تزين بالجزر المفروم و الحبة السوداء و أوراق النافع .

مقبلات ببيض السمان

Canapés aux oeufs de cailles



المقادير :

- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- ملعقتان كبيرتان من المايونيز
- ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم الحلوة (Ketchup)
- 6 بيضات سمان
- حبات من الخيار الصغير المخلل
- قشرة الحامض المرقد
- الثوم القصبي (Ciboulette)
- الحبة السوداء

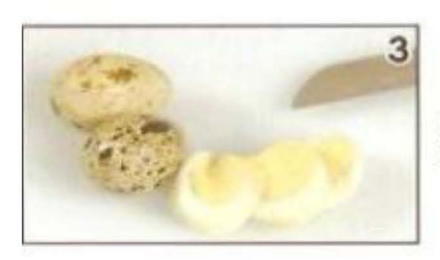
طريقة التحضير :



1 يقطع الخبز بطابع الحلوى على شكل دوائر أو على شكل آخر .



2 تخلط ملعقتان كبيرتان من المايونيز مع ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم ثم تدهن قطع الخبز .



3 يسلق البيض، يقشر و يقطع إلى أربع دوائر تصفف كل واحدة فوق قطع الخبز المدهونة .



4 يقطع كل من الخيار و قشرة الحامض و الثوم القصبي إلى قطع رقيقة . نزين بها المقبلات ثم نضع نقطة من الكيتشوپ على البيض و نرشه بقليل من الحبة السوداء .

كـورنـي بـالـقـمـرون

Cornets aux crevettes

المقادير :

- 250 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 63)
- بيضة مخفوقة
- 250 غ من القمرون المنقى

صلصة البيشاميل :

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب
- الملح و الإبزار
- قليل من الگوزة المحكوكة

للتزيين : - 100 غ من الجبن المفروم



طريقة التحضير :



1 يورق العجين جيدا فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، و يقطع على شكل شرائط طويلة عرضها 1 سنتم .

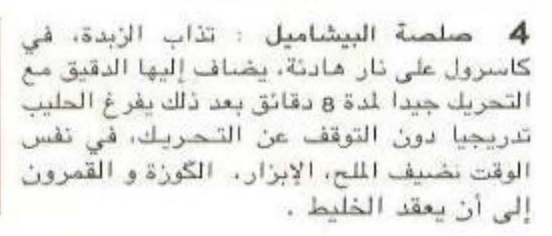


2 يلف كل شريط حول القالب الخاص دون ترك أي فجوة حتى يتحول إلى شكل كورني صغير . يجب الحرص على أن لا يصل الشريط إلى حافة القالب .



3 يدهن العجين بالبيضة المخفوقة ثم تصفف القوالب عموديا فوق صفيحة فرن . تطهى في فرن مسخن بحرارة متوسطة لمدة 20 دقيقة . بعد أن تبرد القوالب نزيل الكورنبات و نحتفظ بها .





4 صلصة البيشاميل : تذاب الزبدة، في كاسرول على نار هادئة، يضاف إليها الدقيق مع التحريك جيدا لمدة 8 دقائق بعد ذلك يفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك، في نفس الوقت نضيف الملح، الإبزار، الكوزة و القمرون إلى أن يعقد الخليط .



5 يملأ الكورني بصلصة البيشاميل و القمرون، يزين بالجبن المفروم و قبل التقديم يدخل الفرن الساخن لمدة ثلاث دقائق إلى أن يذوب الجبن قليلا .

قطع مورقة بحشوة النقانق

Feuilletées aux chair de saucisses

المقادير :

- 250 غ من العجين المورق (ص 63)
- 750 غ من نقانق اللحم (الصوصيص)
- قليل من الهريسة
- حبة بصل مفرومة
- ملح و 1/2 ملعقة صغيرة من الإبزار
- 2 فصوص من الثوم
- 100 غ من الخبر المحمص (La chapelure)
- بيضة
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم
- 3 ملاعق كبيرة من الزعتر
- قليل من الگوزة المحكوكة

للتزيين :

- بيضة مخفوقة
- الحبة السوداء (السانوج)



طريقة التحضير :



1 تفرغ حشوة النقانق و تخلط مع الهريسة و يحتفظ بهذا الخليط .
يحمر البصل في قليل من الزيت مع إضافة الملح، الإبزار و الثوم .



2 في إناء نضع الخبز المحمص، البيضة، البقدونس، الزعتر، الكوزة و نضيف حشوة النقانق ثم البصل المحمر و نخلط جيدا حتى تتجانس جميع العناصر .



3 يدلك العجين رقيقا جدا، و يقطع على شكل مستطيل (30x15 سم) تدهن جوانبه بأبيض البيض .
يحول خليط النقانق إلى قضبان طويلة توضع فوق العجين المورق و تلف به .



4 يدهن وجه القضيب بالبيض المخفوق و يزين بالحبة السوداء ثم يقطع قطعا عرضها 5 سنتم. تصفف في صفيحة و تدخل الفرن بحرارة °180 لمدة 15 دقيقة ثم نرفع من درجة حرارة الفرن لتتحمر القطع المورقة و تقدم ساخنة .

نقانق ملفوفة

Saucisses roulées

قادير :

- 250 غ من العجينة المورقة (الصفحة 63)
- علبة من نقانق الدجاج
- بيضة مخفوقة



طريقة التحضير :



1 يدلك العجين رقيقا جدا فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، يقطع على شكل شرائط طويلة عرضها 1 سنتم .



2 يلف كل شريط حول النقانق دون ترك أي فجوة بين الشريط الملفوف . تصفف النقانق الملفوفة فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت .



3 تدهن كل واحدة بالبيض المخفوق و تدخل الصفيحة إلى الفرن المسخن حتى تتحمر لمدة 15 دقيقة .

تقدم ساخنة .

قطع مورقة بالدجاج

Feuilletées au poulet

قادير :

250 غ من العجين المورق
(أنظر الصفحة 63)
4 حبات من البصل مفرومة
3 ملاعق من زيت المائدة
ملح و إبزار
نصف علبة من الفطر
350 غ من كفتة الدجاج
حبة من الجزر

- 80 غ من الخبز المحمص
(La chapelure)
- ملعقة كبيرة من الزنجبيل الطبيعي المحكوك - إختياري -
- ملعقتان من البقدونس المفروم

للتزيين :

- بيضة مخفوقة
- ملعقتان كبيرتان من الجنجلان



طريقة التحضير :



1 في مقلاة، فوق نار متوسطة نقلي البصل المفروم مع الزيت، الملح و الإبزار، نحركه بفرشاة خشبية حتى يتحمر (تقريبا 10 دقائق) . نضيف الفطر المقطع قطعا صغيرة و نترك الكل فوق النار لمدة دقيقتين لتتجانس جميع العناصر .



2 في إناء نضع كفتة الدجاج، الجزر المحكوك، الخبز المحمص، الزنجبيل، البقدونس، الملح و الإبزار (حسب الذوق)، ثم نضيف البصل و الفطر و نخلط الكل جيدا .



3 يدلك العجين بالمدلك على شكل ورقة مستطيلة و رقيقة (30x15 سم) تدهن جوانبها بأبيض البيض . يحول الخليط إلى قضبان طويلة توضع فوق العجين المورق و تلف جيدا . ثم يلف القضيب المورق في البلاستيك الغذائي و يدخل إلى المجمد لمدة ساعة.



4 بعد إخراجه من المجمد يدهن القضيب بالبيضة المخفوقة، يرش بالجنجلان، يقطع قطعا عرضها 5 سنتم . تصفف في صفيحة تدخل الفرن الساخن بحرارة °180 لمدة 15 دقيقة، نرفع من حرارة الفرن لتتحمر القطع المورقة ثم تقدم ساخنة .

قطع الخبز بالأنشوبة
Baguettes aux anchois

المقادير :

- الخبز (Baguette)
- 6 ملاعق من زيت الزيتون
- فص ثوم مهروس
- ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم الحلوة (Ketchup)
- علبة من الأنشوبة (Les anchois)
- 100 غ من شرائح الجبن



طريقة التحضير :



1 يقطع الخبز إلى قطع عرضها (2 سنتم) تصفف في صفيحة و تدخل الفرن، الساخن، خمس دقائق حتى تتحمر قليلا .



2 مجرد إخراجها من الفرن يُغمس سطحها في خليط بالزيت و الثوم ثم تصفف مرة أخرى في صفيحة الفرن .



3 بعد ذلك تُدهن بصلصة الطماطم الحلوة (ketchup) ثم نضع قطع الأنشوبة.



4 نغطي الأنشوبة بشرائح الجبن. قبل التقديم تدخل الصفيحة إلى الفرن حتى يبدأ الجبن في الذوبان و تقدم ساخنة . تزين حسب الذوق بأوراق البازيلاء أو البقدونس .



فطائر بالجبن

Blinis au fromage frais

المقادير :

العجين :

- 200 غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض
- كأس صغير من الحليب
- كأس صغير من القشدة الطرية
- بيضة

خليط الجبن :

- 150 غ من الجبن الطري
- كأس صغير من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من الخيار الصغير المخلل
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس

للتزيين :

- 1/4 حبة من الفلفل الأحمر مقطع قطع صغيرة
- حبات من الزيتون
- نصف أفوكا

طريقة التحضير :



1 في إناء يخلط الدقيق، الملح، الخميرة، قشرة الحامض، الحليب، القشدة الطرية و البيضة المخفوقة حتى نحصل على خليط أملس و رخو . يحتفظ به في الثلاجة لمدة 20 دقيقة .



2 في مقلاة (مدهونة بالزيت) على نار متوسطة، يفرغ مقياس ملعقة كبيرة من الخليط و يبسط قليلا للحصول على دوائر متباعدة فيما بينها . تحمر الفطائر من الجهتين حتى يصبح لونها ذهبيا .

و نتمم بنفس الطريقة باقي العجين .

3 خليط الجبن : بطراب يدوي، يطرب الجبن، القشدة الطرية، الخيار الصغير المحكوك، عصير الحامض، الفلفل الأحمر، الملح و البقدونس حتى نحصل على كريم أملس .



4 تدهن الفطائر بخليط الجبن و تزين بقطع الفلفل الأحمر، قطع الزيتون و قطع من الأفوكا .

يمكن تقديم هذه الفطائر مدهونة بالزبدة مخلطة بالثوم و السيبوليت .





قـول أو قـون

VOL-AU-VENT

المقادير :

- 400 غ من العجين المورق (الصفحة 63)
- بيضة

الحشوة :

- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب
- ملح و ابزار
- قليل من الگوزة المحكوكة
- 120 غ من الفطر المقطع قطعا صغيرة
- 250 غ من سمك الطون أو القمرون

للتزيين :

- 50 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير :



1 فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، يورق نصف العجين جيدا بالمدلك (سمك 4 ملم) و يقطع بطابع الحلوى إلى دوائر تصفف في صفيحة مدهونة ثم تدهن جوانب هذه الدوائر بأبيض البيض . يورق النصف المتبقي من العجين و يقطع كذلك إلى دوائر بنفس الطابع ، هذه الدوائر تقطع بدورها بطابع أصغر حجما من أجل الحصول على شكل حلقات لتوضع فوق دوائر العجين المصففة في الصفيحة . نتمم باقي العجين بنفس الطريقة و تدخل الصفيحة إلى الفرن الساخن حرارته °180 لمدة 15 دقيقة، نرفع من حرارة الفرن و نترك القول أو ڤون تتحمر .



2 صلصة البيشاميل : تذاب الزبدة، في كاسرول على نار هادئة، يضاف إليها الدقيق مع التحريك جيدا، بعد ذلك يفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك، في نفس الوقت نضيف الملح، الإبزار و الكوزة إلى أن يعقد الخليط ثم نضيف قطع الفطر و نحرك . يوضع جانبا ليبرد.



3 توضع قطع من سمك الطون في وسط القول أو ڤون، يفرغ مقدار ملعقة صغيرة من صلصة البيشاميل مع الفطر .

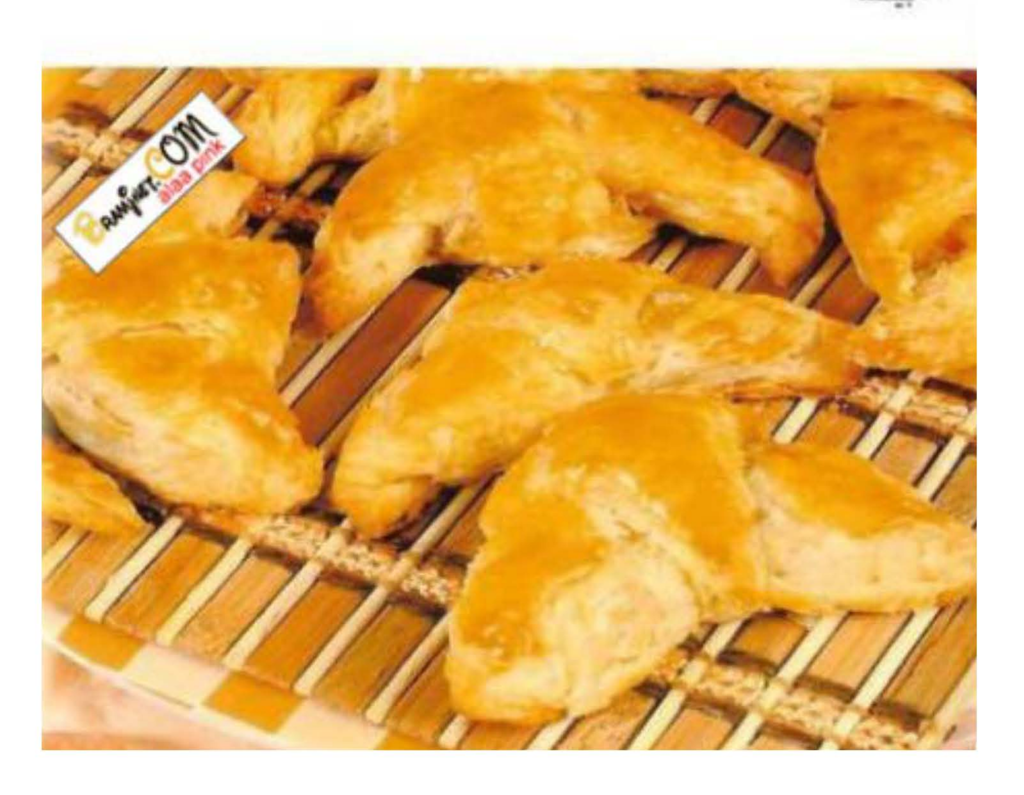
يزين بقليل من الجبن المفروم ثم يدخل الفرن الساخن لمدة 5 دقائق . يقدم ساخنا .

هلاليات بالكاشير

Croissants à la mortadelle

المقادير :

- 250 غ من العجين المورق (الصفحة 63)
- 100 غ من الزيتون الأخضر بدون نواة
- ملعقة صغيرة من الهريسة
- ملعقتان كبيرتان من الخردل
- 120 غ من الكاشير مقطع شرائح رقيقة
- بيضة



طريقة التحضير :



1 يقسم العجين المورق إلى نصفين، يوضع النصف الأول في الثلاجة ، و فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، يدلك النصف الثاني جيدا و يقطع على شكل شرائط عريضة ، بدورها تقطع على شكل مثلثات .



2 خليط الزيتون : تطحن جيدا 100 غ من الزيتون الأخضر مع الهريسة، يدهن وسط كل مثلث بقليل من الخردل ثم بخليط الزيتون دون الوصول إلى الزوايا .



3 تقطع شرائح الكاشير على شكل مثلثات صغيرة و نضع كل واحدة فوق مثلثات العجين المدهونة بخليط الزيتون .
تلف الكل على شكل هلاليات (أنظر الصورة) .



4 في صفيحة مدهونة بالزيت، تصفف الهلاليات و تدهن بالبيض المطرب ثم تدخل إلى الفرن المسخن (متوسط الحرارة) لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر .



شـوارما

المقادير :

- البطبوط (أنظر الصفحة 62)
- 250 غ من لحم الدجاج الأبيض
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة صغيرة من الخردل
- ورقة سيدنا موسى
- ملح و إبزار
- أوراق الخس

الصلصة :

- حبات من الخيار الصغير المخلل
- 1 ياغورت طبيعي (بدون سكر)
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية
- ملعقة صغيرة من الخل

طريقة التحضير :



1 فوق نار هادئة نقلي لحم الدجاج في الزبدة و نضيف إليه الخردل، ورقة سيدنا موسى، الملح و الإبزار . عندما يطهى الدجاج نقطعه قطعا صغيرة .



2 تحضير الصلصة : يفرم الخيار المرقد في الحكاكة ثم يخلط مع كأس من الياغورت الطبيعي، القشدة الطرية و الخل .
تضاف هذه الصلصة إلى قطع الدجاج و يحتفظ بها في الثلاجة لمدة ساعتين.



3 يفتح البطبوط بالمقص و يوضع داخله قليلا من ورق الخس و ملعقة كبيرة من الدجاج المخلط بالصلصة. يقدم باردا .


alaa pink

بطبوط بالطون

المقادير :

- البطبوط (أنظر الصفحة 62)
- حبة من الجزر المحكوك
- زلافة صغيرة من الكرم المحكوك
- علبة من سمك الطون (150 غ)
- 3 ملاعق كبيرة من المايونيز
- زلافة صغيرة من الزيتون الأخضر بدون نواة
- قليل من الهريسة
- 3 ملاعق كبيرة من حبات الذرة
- حبات من الخيار الصغير المخلل

طريقة التحضير :



1 في إناء نضع الجزر، الكرم، سمك الطون، المايونيز، الزيتون المقطع قطعا صغيرة و الهريسة حسب الذوق ثم نخلط الكل جيدا .

2 يفتح البطبوط بالمقص و يملأ بملعقة كبيرة من خليط سمك الطون .



3 يزين الخليط بقليل من الذرة و قطع الخيار الصغير ثم يقدم باردا .


alaa pink

بطبوط بالنقانق

المقادير :

- البطبوط (أنظر الصفحة 62)
- 250 غ من النقانق
- حبتان من البصل المفروم
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- 2 فصوص من الثوم المهروس
- ملح و إبزار
- حبة من الفلفل الأخضر
- زلافة صغيرة من الكرم المحكوك
- الزيت الصينية الحارة
- زلافة صغيرة من الكاشير المحكوك

طريقة التحضير :



1 نقلي النقانق في مقلاة، لمدة 7 دقائق تقريبا، مع ثقبها بفرشاة لكي تزال منها المادة الدسمة ثم تقطع إلى قطع صغيرة . و في مقلاة أخرى نضع البصل المفروم مع ملعقتين من الزيت، الثوم المهروس، ملح و إبزار حتى يتحمر البصل .



2 يشوى الفلفل و يقطع قطعا صغيرة . في إناء نضع البصل المحمر مع قطع الفلفل، الكرم المحكوك و قطع النقانق مع إضافة الملح و الزيت الصينية ثم نخلط الكل جيدا .



3 يفتح البطبوط بالمقص و يملأ بالحشوة المحضرة ثم يزين بالكاشير المحكوك و يقدم.

كريب بالكفتة

Crêpes à la viande hachée

مقادير الكريب :

- 1/4 لتر من الحليب
- بيضتان
- قبصة من الملح
- قبصة من الإبزار
- 1/2 كيس من الڤاني
- ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة
- 80 غ من الدقيق

مقادير الحشوة :

- 3 ملاعق من الفطر الصيني الأسود
- حبة من البصل المفروم و المحمر في الزيت
- 200 غ من الكفتة بالتوابل
- ملح و إبزار
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر

للتزيين : - 100 غ من الجبن المفروم



طريقة التحضير :





1 **تحضير الكريب** : نُخلط، بخلاط كهربائي، الحليب، البيض، الملح، الإبزار، القاني، الزبدة و الدقيق . في مقلاة ساخنة و مدهونة بالزبدة، يفرغ مقدار مغرفة من الخليط مع تحريك المقلاة ليأخذ حجمها . تترك الكريب لبضع دقائق حتى تتحمر و تقلب . نكرر نفس الطريقة بالنسبة لباقي الخليط.

2 يوضع الفطر الصيني في الماء الساخن لمدة 10 دقائق . عندما ينتفخ، يغسل جيدا و يقطع قطعا صغيرة .
في مقلاة، فوق نار متوسطة، نضع البصل المحمر، الكفتة، الفطر الصيني، و التوابل . تخلط جميع العناصر بشوكة خشبية و تفكك الكفتة عند الطهي .





3 تبسط قليل من الحشوة فوق كل كريب . نأخذ كل إثنتين و نضع واحدة فوق الأخرى ثم نلفهما جيدا .

4 تقطع دوائر و تصفف في صفيحة. تزين بقليل من الجبن المفروم و تدخل الفرن الساخن لمدة 7 دقائق حتى يذوب الجبن . تقدم ساخنة .

كـويرات بالـبيـض

Croquettes aux oeufs

المقادير :

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- حبة بصل مفرومة
- ملعقة كبيرة من القزبر
- ملح و إبزار
- ربع ملعقة صغيرة من الگوزة
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب
- 6 بيضات مسلوقة
- 150 غ من الـخـبـز المحمص (La chapelure)

للقلي :

- بيضتان مخفوقتان
- 3 ملاعق كبيرة من الخبز المحمص (La chapelure)
- زيت



طريقة التحضير :



1 فوق نار هادئة، تذوب الزبدة في كاسرول و نضيف البصل المفروم، القزبر، الملح و الإبزار نترك الكل يتقلى لمدة 7 دقائق مع التحريك.



2 نضيف للخليط الكوزة و الدقيق و نحرك لمدة 4 دقائق . نفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك لمدة 10 دقائق حتى يصبح الخليط كثيف شيئا ما .



3 نزيل الكاسرول من فوق النار حتى تبرد الصلصة .
يفرم البيض في حكاكة و تضاف إليه الصلصة المحضرة .



4 نضيف كذلك الخبز المحمص (La chapelure) و نخلط جيدا ثم نحضر كويرات من الخليط . قبل القلي، توضع في البيض المخفوق و تلف في الخبز المحمص . تقلى الكويرات في حمام زيت ساخن حتى تتحمر و تقدم ساخنة .

ملفوف بالكاشير
Roulées à la mortadelle

لقادير :

2 ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم الحلوة (Ketchup)
ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس
بصلة مفرومة و محمرة في الزيت
100 غ من الكاشير قطع صغيرة
زلافة صغيرة من الفطر
100 غ من الجبن المفروم

العجين :
- 500 غ من الدقيق
- ملعقتان صغيرتان من الخميرة
- قبصة ملح
- ثلاث ملاعق كبيرة من الزبدة
- كأس صغير من الحليب

تزيين : - ملعقتان كبيرتان من الجبن المفروم
- ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس



طريقة التحضير :



1 العجين : في إناء نضع الدقيق، الخميرة، الملح، الزبدة و نخلط ، نضيف الحليب تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين لين (يمكن إضافة الحليب عند الضرورة) يغطى و يحتفظ به لمدة 5 دقائق .

و فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، نورق العجين بالمدلك إلى ورقة رقيقة ندهنها بصلصة الطماطم (ketchup) و نرشها بقليل من الزعتر المحكوك بين اليدين .



2 نضيف البصل المحمر، الكاشير و الفطر المقطع قطعا صغيرة ثم الجبن المفروم .



3 تلف الورقة المحشوة و تغطى ببلاستيك غذائي ثم توضع في المجمد حتى تتجمد .



4 بعد إخراجها تقطع دوائر (عرضها 2 سم) .



5 تصفف في صفيحة مدهونة بالزيت، تزين بالجبن المفروم و قليل من الزعتر المحكوك ثم تدخل الفرن المسخن لتطهى و تتحمر لمدة 20 دقيقة تقريبا .